Guiso de bacalao con garbanzos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil picado: 10 g
Agua frìa: 1 L
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Pimentón: 10 g
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 150 cc
Garbanzos: 100 g
Espinaca fresca: 200 g
Tomate concasse: 2 Unidad
Papas: 2 Unidades
Azafrán: 1 Cápsula
Extracto de tomates: 30 g
Ajo: 2 Dientes
Bacalao salado: 500 g
Morrón Rojo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

- Corte el bacalao en dados y colóquelo en un bowl cubierto con agua fría, reserve en la heladera durante 24 horas
- En el transcurso de este periodo debe cambiar el agua cada 6 horas
- Retire y seque con un paño.
- Pele las papas, retire los extremos y tornee con un cuchillo hasta obtener 7 capas regulares en todos sus lados
- Colóquelas luego en una *cacerola* con abundante agua fría y sal, lleve a fuego y cocine hasta que estén tiernas pero firmes
- Hidrate los garbanzos en agua fría durante 8 horas, luego cocínelos partiendo de agua fría durante 20 a 30 minutos aproximadamente.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine el bacalao de todos sus lados y en forma pareja
- Retire y reserve.

- Retire el exceso de grasa de la sartén donde cocino el bacalao, llévela nuevamente al fuego con aceite de oliva y saltee la *cebolla* previamente cortada en pluma, luego incorpore el *morrón* pelado y cortado en tiras, una vez que la *cebolla* este transparente agregue el *ajo* picado, el extracto de *tomate*, el *tomate concasse*, el *azafrán* y desglace con vino blanco, deje reducir y evaporar el alcohol, luego incorpore los garbanzos y una vez que el liquido haya reducido agregue el bacalao y la *crema* de leche, deje reducir durante 10 minutos mas
- Unos minutos antes de retirar del fuego incorpore las hojas de *espinaca* crudas y el *pimentón* , retire y deje reposar durante 5 minutos.

Presentación

- Sirva el guiso de bacalao con garbanzos en platos hondos.
- Decore con las papas y espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-bacalao-con-garbanzos